



Il pesce come dessert, a Gente di lago' si serve il Carpe diem'



Ideato da Catapano, pastry chef a Mergozzo (Vco)

VERBANIA, 28 settembre 2023, 16:10

Redazione ANSA

Un pesce come dessert: a firmarlo è Cristiano Catapano, pastry chef del ristorante 'Piccolo Lago' di Marco Sacco, due stelle Michelin, a Mergozzo (Verbano-Cusio-Ossola). Si chiama 'Carpe Diem' e protagonista - come suggerisce il nome - è la carpa, di cui vengono proposti un cremoso, la pelle e la squama.

"Più di un piatto, lo definirei un messaggio, l'invito ad avere sempre il coraggio di cogliere l'attimo, dall'alba al tramonto della vita" spiega Catapano. "Si comincia da un croccante di latte fresco, simbolo della nascita, e si prosegue con il miele in ganache a forma di alveare: le api, nell'etimologia della natura, sono portatrici di messaggi e così, in questo piatto, il miele ha il compito di trasportarci verso il centro del piatto, dove troviamo la carpa e una caramella di dattero. La carpa, per le popolazioni orientali, e il dattero, per quelle egizie, simboleggiano perseveranza e coraggio".

Nel costruire il piatto "ho immaginato - spiega il pastry chef - che ognuno di noi abbia la fortuna di cogliere l'attimo e riesca a raggiungere ciò che desidera, quindi ho inserito lo zafferano in pistilli, che rappresenta il benessere spirituale.

Per celebrare questa vittoria, una meringa al vino rosso, simbolo per eccellenza della celebrazione, fiori viola, un gel di gin e una bavarese al rosmarino, ovvero serenità, felicità, benessere: un modo per dire 'Ho raggiunto quello che volevo, sono felice'".

Il dolce, messo a punto in tre anni di lavoro con il contributo dell'intero team del 'Piccolo Lago', sarà il piatto protagonista della sesta edizione di Gente di lago e di fiume, la manifestazione dedicata alla promozione della gastronomia e della cultura dell'acqua dolce, dal 15 al 17 ottobre sull'Isola Pescatori (Stresa) e a Verbania.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

